



# Algen

Die PureRaw Knufmann GmbH stellt hochwertige roh-vegane Lebensmittel her

## das Gemüse der Zukunft

**K**irstin Knufmann ist eine Algenbotschafterin. Ihre Motivation: Sie ist von Algen als „Gemüse der Zukunft“ überzeugt. „Algen sind reich an hochwertigem Eiweiß und wertvollen Nähr- und Ballaststoffen. Sie enthalten kaum Fett und wenig Kalorien“, schwärmt die Wahl-Altmärkerin von der sattgrünen Chlorella und den anderen blauen, roten, gelben Algenarten, die zum Teil direkt vor ihrer Haustür wachsen. Da mögen sich einige jetzt wundern: Viel Wald und grüne Wiese hat die alte Mark im Norden Sachsen-Anhalts zu bieten – aber doch weit und breit kein Meer. Kirstin Knufmann nickt zustimmend und löst noch mehr Verwunderung aus: „Algen wachsen hier am Waldrand.“ Tatsächlich: Vor den Toren Klötzes steht die weltweit größte Mikroalgenfarm, die Roquette Klötze GmbH und Co KG mit einem insgesamt 500 Kilometer langen Glasröhrensystem. Ebenfalls in Klötze angesiedelt ist die Knufmann GmbH, die unter der Marke „PureRaw – Natürlich-Roh-Vegan“ mit hochwertigen roh-vegane Lebensmittel herstellt und auch selbst welche herstellt. Die filigran geschwungenen Buchstaben im Firmenlogo stehen für feine Rezeptideen aus der gesunden, schmackhaften Rohkostküche, für kreative Mischungen aus Frucht-, Wurzel-, Pilz- und Algenpulver. Letzteres bekommt Kirstin Knufmann hier erntefrisch auf kürzestem Lieferweg.

Dabei hatte die gebürtige Rheinländerin Algen noch gar nicht im Visier, als sie 2010 ihr Start-up gründete. Ihre Geschäftsidee war aus einem Mangel an guten Rohkost-Produkten entstanden. In den USA hatte sie während eines beruflichen Aufenthaltes als Fotografin die Rohkost-Küche kennen und lieben gelernt. Aber zurück in Deutschland musste sie intensiv auf Suche gehen nach hochqualitativen und rein pflanzlichen Rohstoffen, die sie so schonend wie möglich verarbeitet – anfänglich für sich selbst, dann für Freunde und die Freunde von Freunden. Ihre „Experimentierstube“ war ein Zimmer im elterlichen Haus bei Köln. Das konnte bald all die Warenlieferungen nicht mehr fassen.

Bezahlbare Lagerräume im Vergleich zu Köln, München oder Berlin konnte ihr Jörg Ullmann

aus der Altmark anbieten. Dem Geschäftsführer der Klötzer Algenfarm begegnete Kirstin Knufmann auf der BIOFACH-Lebensmittelmesse. „Zum Glück“ im wahrsten Sinne, möchten beide heute behaupten. Denn als Rohkostlichkeiten und Algen im altmärkischen Klötze in räumliche Nähe rückten und ihr gemeinsames Potenzial entfalten konnten, entstand hier auch ein emotionales Band zwischen dem algenforschenden Biologen und der Expertin für vegane Ernährung. Kirstin Knufmann vergleicht es mit einem Geschenkband. „In China werden getrocknete Algen als Schleifenband verwendet, wenn man eine besondere Wertschätzung ausdrücken möchte“, erzählt sie warmherzig lächelnd. Ihr Büro ist dekoriert mit Kreationen der fünfjährigen Tochter, die malt ihren Eltern Bilder – oft mit Algen drauf.

Über 240 verschiedene roh-vegane Lebensmittel vertreibt die „PureRaw“ Knufmann GmbH. „Mein Anspruch ist es, hochwertige, gesunde und auch faire Lebensmittel auf den Markt zu bringen“, sagt die Inhaberin und betont: „Alle unsere Produkte sind ohne Zusatzstoffe und Zuckerzusatz sowie frei von Laktose, Gluten und Aromen.“

Im vergangenen Jahr organisierte sie in Magdeburg einen „AlgaeFood“-Kongress, an dem Algen-Farmer, Produktentwickler und -hersteller, Wissenschaftler, Anlagenbauer und Marketingexperten teilnahmen. Sie alle verfolgen die Idee von einem Algen-Netzwerk, in dem sich das Fachwissen und die Kompetenzen aus verschiedensten Bereichen von der Herstellung bis zum Verkauf von Algenprodukten verknüpfen.

Gemeinsam mit einer Ernährungswissenschaftlerin entwickelt Kirstin Knufmann auch eigene Algenprodukte, die sie in ihrem online-Shop und im Handel verkauft.

Neben Flocken, Presslingen und Drinks aus Algen ist BOBEI, das gelbe Pulver aus der goldenen Chlorella, ein Renner. „Die Süßwasseralge wird in einem speziellen Fermentationsverfahren gewonnen, schonend getrocknet und aufgeschlossen. Das dabei entstehende gold-





gelbe Algenpulver glänzt vor allem durch sein besonderes Fettsäuremuster, ist sehr gut löslich, texturverändernd und eignet sich aufgrund seiner speziellen Zusammensetzung bestens als Ei- und Butterersatz“, erklärt Kirstin Knufmann. Der Produktname BOBEL ist abgeleitet von „Backen ohne Butter und Ei“. Neben einem eigenen Buch mit gesunden rohköstlichen Rezepten hat Kirstin Knufmann gemeinsam mit Jörg Ullmann ein Buch mit 60 veganen Rezepten für Smoothies, Suppen, Salate, Nudelgerichte und Kuchen aus Algen herausgegeben. „Ob italienisch angehaucht als Bruschetta mit Wakame und Orangencarpaccio, amerikanisch als Auberginen-Dulce-Burger oder deutsch-traditionell als Sauerkrauteintopf mit Kartoffeln, Tomaten und Hijiki – für jeden Geschmack ist etwas dabei, auch für die süßen Naschkatzen“, sagt die Autorin. Mit dem Blick der Profifotografin ausgestattet weiß die Rezepte-Erfinderin natürlich, ihre Produkte ins Licht der Öffentlichkeit zu rücken. Für deren Auftritt etwa auf Facebook oder Instagram drapiert sie alle zu einem wahren Augenschmaus, den alle Welt genießen soll.



#### Kontakt:

Kirstin Knufmann  
 PureRaw, Knufmann GmbH  
 Bergstr. 23, 38486 Klötze  
 Tel. 03909/47368 66  
 E-Mail: [info@pureraw.de](mailto:info@pureraw.de)  
[www.pureraw.de](http://www.pureraw.de)

